

..li doc ab

1/1 WPIL - (C) Derwent- image

TI - Combined sugar and milk cube - is formed by pressing sugar and whitener- or milk powder together to avoid problems of keeping milk fresh, and facilitating large-scale consumption of coffee, especially in offices

DC - D13

PA - (FRAN/) FRANKE M

PN - DE29817139 U1 19990128 DW1999-10 A23L-001/09 5p *
AP: 1998DE-2017139 19980924

PR - 1998DE-2017139 19980924

AB - DE29817139 U

Here is something new. Sugar crystals (5) are pressed to any desired shape, e.g. a cube, the novel feature being that the sugar is first mixed with dried milk (2) or a coffee-whitening powder.

In pressing, pores between the sugar crystals are filled by dried milk. Preferably, there are chambers (4) in the product, which are filled by the powder and sealed using sugar (3).

- USE - To sweeten and whiten coffee.

- ADVANTAGE - It is a well known fact that vast quantities of coffee are consumed in offices. Keeping milk fresh in this environment poses numerous problems. The new product avoids them. It sweetens and whitens simultaneously and conveniently (NE). (Dwg.1/3)



DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT

⑳ Aktenzeichen:	298 17 139.2
㉑ Anmeldetag:	24. 9. 98
㉒ Eintragungstag:	28. 1. 99
㉓ Bekanntmachung im Patentblatt:	11. 3. 99

⑬ Inhaber:
Franke, Marc, 70499 Stuttgart, DE

⑤ Milch-/Zuckerwürfel

DE 298 17 139 U 1

DE 298 17 139

Beschreibung

Milch-/Zuckerwürfel

herkömmlicher Würfelzucker ist nur ohne spezielle Kammern, Einkerbungen oder sonstige für Milchpulver vorgesehene Stellen erhältlich. Milchpulver ist zwar als handelsüblicher Kaffeeweißer erhältlich nicht jedoch in der im Zuckerwürfel integrierten Form.

Da jedoch gerade in Büroräumen in größeren Mengen Kaffee konsumiert wird und eine leichte Portionierung nur für den reinen Zucker, in Form des Würfelzuckers, möglich ist. Wird Milch als Kondensmilch aus der Dose, Tüte oder im Plastikbehälter gelagert. Dies erfordert jedoch mindestens den Einsatz eines Kühlgerätes und ist mit einem enormen Verpackungsaufwand verbunden. Kaffeeweißer hat die Eigenschaft, daß er schwer portionierbar ist und durch Kaffee oder Wasser im Behältnis verklumpen kann.

All diese negativen Effekte würden durch den Einsatz des „Milch-/Zuckerwürfel“ nicht mehr anfallen, so daß der Konsument eine praktische Möglichkeit erhält sein Getränk auf einfache Art und Weise zu süßen und mit Milch zu verfeinern.

Ein Ausführungsbeispiel der Erfindung wird anhand der Figur 01 bis 03 erläutert. Es zeigen :

Fig. 01 Handzeichnung des Würfels nach Schutzanspruch 2 (Frontansicht)

Fig. 02 Grafik des Würfels nach Schutzanspruch 2 (Vogelperspektive)

Fig. 03 Handzeichnung der Zuckerkristall/Trockenmilch-Mischung nach Schutzanspruch 1

In den Figuren 01 und 02 ist die Erfindung mit den speziellen Kammern dargestellt (Schutzanspruch 2).

Figur 03 zeigt die Mischung von Zuckerkristallen mit Trockenmilch (Schutzanspruch 1).

Für Figur 01 (Handzeichnung) gilt :

Die rechteckige Form aus gepreßtem Zucker (1) ist mit mehreren parallel laufenden Schächten (4) versehen. Diese Schächte bzw. Kammern (4) werden mit Milchpulver (2) aufgefüllt und mit Zucker (3) an den Enden versiegelt. Dadurch erhält der Konsument einen leicht portionierbaren Würfel bestehend aus Zucker und Milchpulver (Kaffeeweißer). Die Anzahl und Form der Schächte ist ebenso variabel wie die gesamte Form des Produktes.

Für Figur 02 (Grafik) gilt :

Der in Würfelform gepreßte Zucker (1) besitzt eine mit Trockenmilch/Kaffeeweißer aufgefüllte Kammer (4).

Für Figur 03 (Handzeichnung) gilt :

In den Räume zwischen den Zuckerkristallen (5) ist die Trockenmilch (2) abgelagert.

Marc Franke
Deidesheimer Str. 27
70499 Stuttgart

Schutzanspruch

1. ein in beliebige Form gepreßte Zuckerkristalle (z. B. Würfelzucker)

dadurch gekennzeichnet,

daß durch die Mischung von Zuckerkristallen (5) mit Trockenmilch (Kaffeeweiser) (2) die bei dem Preßverfahren bisher entstandenen Freiräume zwischen den Zuckerkristallen (5) mit der Trockenmilch (2) aufgefüllt werden. (Fig.03)

2. ein in beliebige Form gepreßte Zuckerkristalle nach Schutzanspruch 1

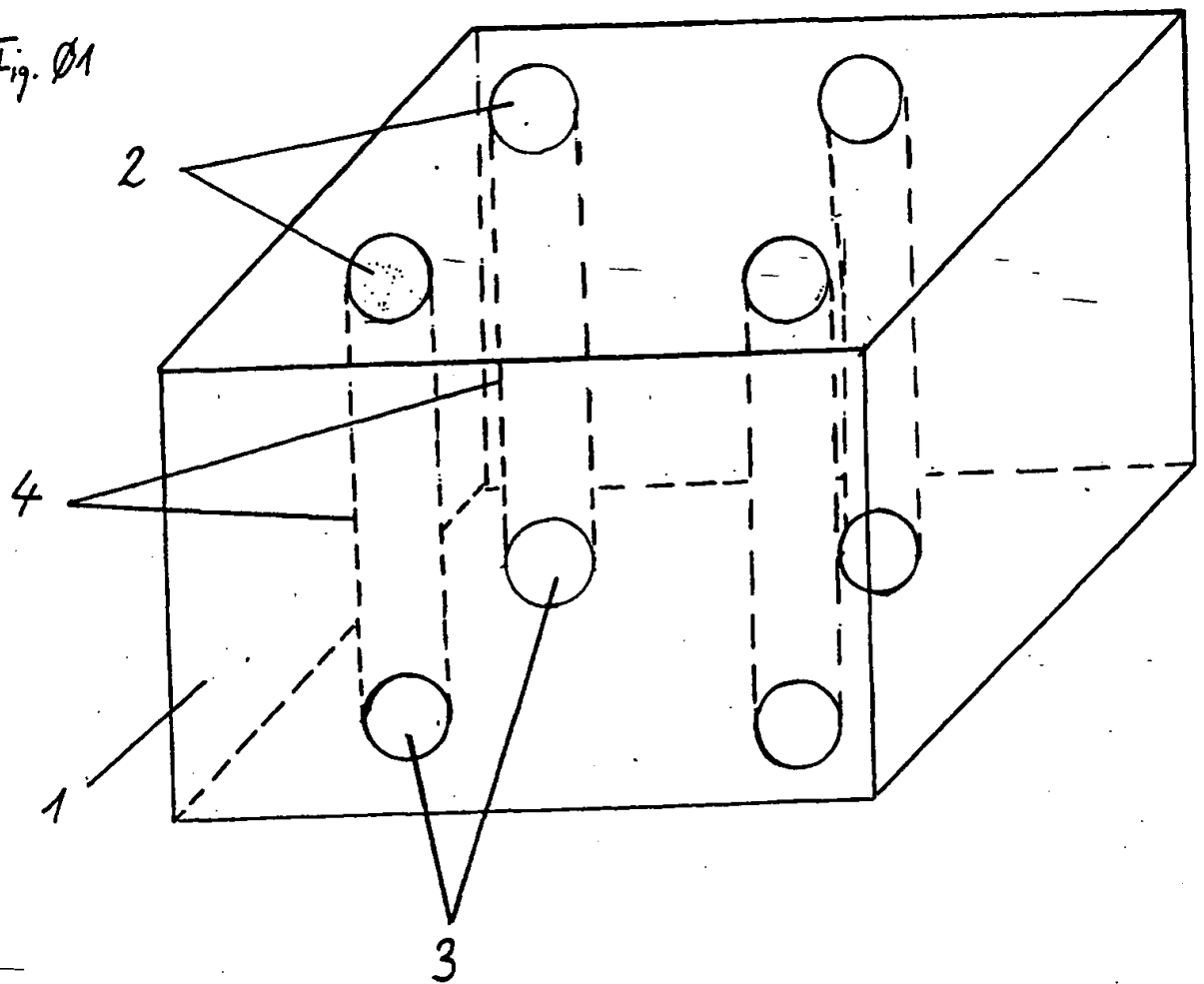
dadurch gekennzeichnet,

daß in der beliebigen Form (1) spezielle Kammern (4) vorgesehen sind. Diese Kammern (4) werden mit Trockenmilch (Kaffeeweißer) (2) aufgefüllt und anschließend mit Zucker (3) versiegelt. (Fig. 01) / (Fig. 02)

Handzeichnung:

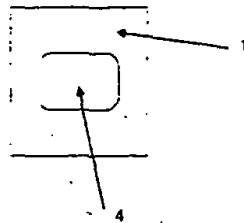
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

Fig. 01



Marc Franke
Deidesheimer Str. 27
70499 Stuttgart

Skizze: Fig. 02



Handzeichnung: Fig. 03

